pesce cō quella salamora spesso volte riuol-
tandolo ancora spesso sopra la dicta grati-
cola facendolo cocer molto bene ad ascio
tanto ch sia ben cotto/ Et nota ch ogni
pesce sopra tutto vole esser ben cotto/ p
ch de sua natura è humido/ & nō essendo
ben cotto è male sano.

Cornu grosso

IL pesce similemente como se desse de luaro
lo & si è piccolo similmente lo arrosto
ó friolo/ Et frito vole per sapor la sal-
za Verde ch senta vn poco di aglio/ &
molto di Zenzeuero/ Item gli poi dar
la mostarda se ti piace.

Orata.

E la orata è grossa falla allessar & stagiona
r molto bene/ Et sella è piccola friola
ó arrostila al modo ordinato.

Rombo.

A llo allessar/ & perch è molto fragile &
si rompe facilemente mettilo à cocer
i vn canestro/ o vero lo lega sopra ad
vn tagliero per poterlo cauar sano: &
do è cotto ch non si rompa/ & vole bol-
lir molto ad ascio/ Et nota ch ogni pe-
sce generalemente vol bollir ad ascio
& bisogna intender per descrittione
& conoscer la qualità di pesci/ ch ve
ne sonno de li più saldi/ & più duri vno
ch vn altro/ Item de li più teneri &
più molli/ & cosi vogliono esser più &
macho secundo il bisogno ma tutti vo
gliono bollir Lento soauemente ad
ascio tanto ch siano ben cotti.

Soglie.

O gliono esser frutte/ & di sopra gli butta-
rai vn poco di sal trito/ di suco di nara-
ci ó dellagresto/ & del petrosillo tagliato
pur assai.

Palamita.

E vole allessar la palamita/ ol fondo como
e detto del storione dandoli etiam duo
quelli sapori stessi/ Et essendo piccolo
vole esser frito luno & laltro/ ch nō
si possano rostir p ch nō hanno scaglia
Et se de li grossi uolessi friger falli ta-
gliar i fette per trauerso à la grosseza
duno ó mezo duo/ & frigile bene ad
ascio/ Poi gli butta suso molto suco de
naranci con bone spetie forti/ & vn
pocho di petrosillo tagliato si ti piace.

Fraolino.

Era bono allesso arrosto/ & frito il gra-
do il piccolo como ti piace el suo sa-
pore & la salsa verde.

Triglie.

O gliono esser cotte cō bona diligentia
arrosto & non vogliono esser aperte
ma solamente lauate bagnandole spes-
so cō la sopradicta salamora/ & uolen-
dole saluar per octo o dece giorni or-
dinatamente le concrai luna sopra